

Introduzione

Nessun libro, per quanto valido, significa ciò che illustra come l'esperienza diretta di ognuno.

Nulla più di sperimentare vale per conoscere compiutamente.

Racconterò allora in questo libro il frutto della mia esperienza - da tredici anni in atto - di degustatore professionista, per porgere a chiunque ne abbia interesse o piacere un metodo e le nozioni tecniche di base per divenire specialisti della degustazione dei vini.

Starà poi ad ognuno di voi divenirlo effettivamente, giacché per essere capaci di degustare compiutamente il vino, oltre al metodo ed alle nozioni tecniche per questo di base, occorre fare esperienza, occorre degustare.

Astemio fino ai 24 anni (non trovavo piacevole il sapore del vino viste la sua acidità e la sua amarezza forti, che raramente davano spazio alla piacevolissima morbidezza del frutto uva), dissi comunque a me stesso che volevo-dovevo divenire un "esperto" di vino, e che perciò dovevo farmi piacere per forza quel sapore. Dissi a me stesso che dovevo imparare a domare e ad apprezzare quel sapore. Un passaggio che naturalmente risulta ai più non naturale: da ciò i molti astemi ed i pochi fans del vino fra i giovani.

Presi ad appassionarmi e ad amare il vino come un matto. Lo studiai approfonditamente per oltre cinque anni su testi universitari di viticoltura, enologia, fisiologia del gusto.

Amavo a tal punto il vino da berne con gioia e con passione totale pur non apprezzandone con i sensi il sapore. Un rapporto intellettuale piuttosto che sensoriale.

La prima volta che mi trovai di fronte ad un bicchiere per valutarne la qualità, del vino avevo grande conoscenza teorica, molti vini avevo bevuto da appassionato, nessuno da critico. Non sapevo in ogni modo con precisione in cosa consistesse la qualità del vino, non avevo quindi né riferimenti né un metodo per misurarla. Ciò nonostante i molti libri tecnici letti: tante e tante informazioni più o meno astratte, ma nessuna definizione precisa della qualità del vino, nessun metodo con cui poterne valutare concretamente la qualità. Di fronte a quel bicchiere non sapevo che fare. Non avevo vie per fare ciò che appassionatamente desideravo fare. Una sensazione di impotenza, di totale blocco. Ero semplicemente annichilito, profondamente umiliato.

Presi un impegno con me stesso: non mi sarei dato pace sino a che non fossi riuscito a conoscere il vino così da capire in cosa consistesse la sua qualità, così da mettere a punto un metodo efficace per poterla misurare tutti.

Mi spingo più addentro al racconto, aprendo alle sensazioni.

Quando ispirai il primo bicchiere di vino, l'onda olfattiva che venne su era come buia. Nero vero. C'era tanto in essa, ma io non avevo di che comprendere e valutare ciò che portava. Sapevo solo sentire se l'odore complessivo era piacevole o meno. La stessa onda olfattiva ispirata oggi è per me incredibilmente piena di significati e di sfaccettature sensibili (e sentibili). Chiarezza e portanza pura. Non solo più la piacevolezza complessiva, ma soprattutto la natura e la misura tecnica di questa. Con grande chiarezza di dettagli e sfumature sensoriali.

Così per il sapore, per la massa di sensazioni gustative e tattili che è il passaggio di un sorso nella bocca. Ieri il sapore era un assieme compatto, indistinto, non variato. Tubo stretto. Più o meno buono. Oggi il sapore mi porge distintamente la misura e l'armonia dei diversi costituenti del vino attivi a far gusto ampio, distinto e variato

sui bottoni della lingua. Un cono aperto. Non solo più la piacevolezza complessiva, ma soprattutto la natura e la misura tecnica di questa. Con grande chiarezza di dettagli e di sfumature sensoriali.

Rispetto ad allora non è però assolutamente cambiato il mio giudizio sullo stesso vino: un vino che allora non risultava piacevole ai miei sensi, oggi lo risulta ancor di meno. Così per i vini piacevoli, oggi da me assai più profondamente apprezzati. Ora però avverto con grande evidenza il motivo tecnico per cui un dato vino risulta più o meno piacevole. Oggi so dare una misura veridica della sua obiettiva piacevolezza, so in definitiva argomentare analiticamente il giudizio qualitativo su un dato vino.

Si abbia sempre a mente quindi: se un vino non genera piacevolezza all'assaggio, la colpa non è di chi lo assaggia perché non sa degustare, la colpa è del vino che è certo qualitativamente carente. Qualunque vino risulta infatti ai sensi del degustatore e/o del bevitore per come è composto chimico-fisicamente. Se un vino è ricco di componenti in giusto equilibrio quantitativo, se è privo di costituenti viziati e di parti decrepite, se in pratica è chimicamente e fisicamente (analiticamente) qualitativo, il suo sapore non potrà che essere piacevole. Mai potendo esser vero il contrario.

Ma allora hanno ragione gli astemi.

Non è colpa della loro ignoranza se non apprezzano il vino. È il vino che il più delle volte aveva sapore poco piacevole giacché qualitativamente carente. Ed allora, chiunque ami il vino, sempre veramente rispettoso deve essere degli astemi, che inascoltati ove non derisi invano hanno domandato il bene qualitativo-tecnico del vino richiedendolo “solamente” piacevole.

La qualità del vino è quindi definitivamente la piacevolezza del suo sapore.

L'Indice di qualità coincide con l'indice di piacevolezza dal momento che: solo un frutto uva dalla composizione chimico-fisica perfetta, la cui trasformazione in vino sia stata eseguita tecnicamente in modo perfetto, dà luogo ad un vino dal sapore piacevole. Non viceversa.

Qualsiasi individuo è pertanto universalmente in grado di percepire l'indice di qualità analitica del vino, essendo ogni individuo naturalmente in grado di percepire l'indice di piacevolezza del vino.

Tutti recepiscono allo stesso modo lo stesso sapore, tutti siamo quanto a funzionalità degli organi di senso perfetti degustatori. Il professionista, data la sua conoscenza tecnica e vista la sua esperienza, è poi in grado di argomentare dettagliatamente la propria valutazione sensoriale. Non il bevitore occasionale e/o l'astemio, che conosce poco la tecnica del vino e non ha esperienza di assaggio. L'astemio sente perciò precisamente quello che sentono il degustatore e tutti gli altri, ma non sa spiegare cosa e quanto di un dato vino gli piace né il perché. Il degustatore professionista è l'analista sensoriale. Colui che valuta ed argomenta approfonditamente il sentito per mezzo di un attento esame tecnico delle sensazioni registrate.

È allora un madornale errore pensare: io di vino non ne capisco niente, io non so degustare. Sarebbe come dire io non sono capace di sentire se qualsiasi preparazione gastronomica è piacevole, ovvero ben preparata ed ottenuta da materia prima di superiore qualità. Se al ristorante ci propongono un piatto di pasta o di carne salato o bruciato, sciapo o rancido, chiediamo conto di ciò al ristoratore entrando nel merito dei difetti percepiti, ma mai ci verrebbe in mente di andare a frequentare un corso di degustazione della pasta, oppure mai penseremmo di andare a visitare il produttore della carne per imparare a capire - ?!? - la cultura della carne.

È allora un madornale errore bere ed apprezzare il vino con la testa. È sbagliato poiché tutti i consumatori del mondo - giustamente e naturalmente - apprezzano il vino con i sensi, ne bevono cioè se è buono, mentre non ne bevono se non è buono. Non ne bevono se è spiacevole il suo sapore, ovvero se è scadente la sua qualità analitica.

È sbagliato quindi godere intellettivamente del vino come faccio io stesso agli inizi della mia esperienza, come fanno ancora taluni "esperti". In quest'ottica il vino è sì un alimento, ma non importa che sapore abbia. In quest'ottica la qualità del vino è e deve restare cosa oscura ed appannaggio di pochi eletti. Importanti per gli "esperti" sono la complessità, la finezza, l'eleganza, la tipicità, la nobiltà, (e così via, sempre più astrusamente, sempre più lontani dalla verità e dalla comprensibilità universale).

L'esperienza dimostra invece che i vini ad alto indice di piacevolezza, i vini che richiamano il costitutivo frutto vengono unanimemente riconosciuti in degustazione come i vini più buoni, di migliore qualità. Piacciono a tutti senza eccezioni. Per i vini-frutto, infatti, non esistono astemi. (Per i vini-frutto non esisteranno più nemmeno gli alcolisti a mezzo vino, giacché non viene di farsi del male abusando di una bevanda piacevole).

La degustazione quindi non è un'arte né un fatto di talento. È una disciplina tecnica la cui pratica consente di misurare, di valutare, di descrivere e di argomentare analiticamente ciò che i sensi di qualsiasi individuo perfettamente e naturalmente registrano al contatto con un dato vino.

Calzante era allora il primo pensiero che mi venne sentendo con attenzione il gusto del vino: com'è possibile che una bevanda ottenuta dal frutto uva - universalmente piacevole - non sappia poi del frutto con cui è fatta? Com'è possibile che il vino non riveli in degustazione la piacevolezza - consistente, equilibrata ed integra - del chicco

d'uva maturo colto ed assaggiato sulla pianta?

È possibile perché, ieri più di oggi, raro era incontrare un vino così tecnicamente perfetto da risultare sensorialmente piacevole. Ciò per due motivi: 1) perché è obiettivamente difficile, ancorché costoso, produrre un'ottima uva e trasformarla in ottimo vino (fatto da poco tempo possibile grazie al recentissimo, incredibile progresso tecnico della viticoltura e dell'enologia); 2) perché i produttori, in ciò non rimproverati dagli "esperti" di cui sopra, critici acritici, complicati e complicanti, si sono distratti dal sapore del vino ed hanno fatto di tutto per veder poste in evidenza dei loro vini le qualità astrattamente valutabili piuttosto che i limiti universalmente percepibili.

Questo è stato. Questo è e sarà viepiù meno.

Da parte mia tengo a chiedere scusa a tutte le persone che - nel giusto sensoriale - sono state umiliate da noi "esperti" con l'accusa o con il pensiero di non capire niente di vino per il semplice fatto di non riconoscere qualità a vini il cui sapore risultava spiacevole.

Tengo ancor più a testimoniare con questo mio libro il rinnovato, totale impegno di tutto il vino italiano per una produzione sempre più universalmente piacevole, per un vino sempre più veridicamente e comprensibilmente illustrato e valutato.

E' infatti propria della natura e della secolare, magnifica tradizione del vino nel nostro paese l'umiltà necessaria per riconoscere e per superare i propri limiti trascorsi.

Ecco perché scrivo questo libro: per rendere chiunque capace di conoscere e di comprendere il rapporto vino-sensi. Rendere tutti capaci di capire perché e quanto piace un dato vino. Rendere tutti capaci di valutare e di poter descrivere la qualità del vino. Con ciò apprezzando ed amando compiutamente il vino. Così agendo per il bene del vino.

Perché è certo: il miglioramento qualitativo di qualsiasi prodotto passa per il miglioramento delle facoltà valutative del consumatore. La specializzazione del fruitore rende in sostanza inevitabile al produttore l'ottimizzazione analitica e tecnica del prodotto. Se nessuno sa in che consiste e come misurare la qualità del vino, allora i vini sono per forza tutti buoni, ovvero sono buoni solo quelli indicati dagli "esperti". Se invece siamo tutti capaci di valutare la sostanziale qualità del vino, i vini dovranno essere tutti qualitativi, tutti dovranno cioè risultare indistintamente piacevoli a chiunque li assaggi.

Nessuno più allora risponderà come oggi alla domanda: ti piace questo vino? "Ma io non me ne intendo, non sono un esperto".

Nessuno più così risponderà perché con i vini tecnicamente perfetti, con i vini ad alto indice di piacevolezza, siamo tutti naturalmente veri esperti.